5.054 Polievka krúpová mliečna
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
mlieko	4,00	4,00	5,00	5,00	6,00	6,00	8,00	8,00
soľ	0,05	0,05	0,10	0,10	0,10	0,10	0,12	0,12
maslo	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
múka hladká	0,10	0,10	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40
voda	14,00	14,00	15,00	15,00	16,00	16,00	17,00	17,00
olej	0,10	0,10	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40
krúpy jačmenné	0,40	0,40	0,50	0,50	0,70	0,70	1,00	1,00
hmotnosť porcie v g	180		200		220		250	

Výrobný postup

Umyté krúpy zalejeme studenou vodou, osolíme, varíme do mäkka. Múku opražíme nasucho, pridáme olej, zalejeme mliekom, pridáme do polievky. Nakoniec zjemníme maslom. Povaríme 20 minút.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	241	58	1,86	3,0	0,9	5,7	0,3	58,9	0,3	0,011	0,0	0,1	0,3	0,0
B	310	74	2,41	3,7	1,2	7,6	0,4	73,0	0,3	0,013	0,0	0,1	0,4	0,0
C	412	99	3,05	4,9	1,8	10,3	0,6	86,7	0,4	0,015	0,0	0,1	0,5	0,0
D	549	132	4,13	6,2	2,5	14,2	0,8	113,1	0,6	0,018	0,0	0,1	0,6	0,0